

Filet de bœuf en croûte, caramel gingembre



Ingrédients

- 1 filet de boeuf d'1,5 kg
- 1 pâte feuilletée
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 g de gingembre
- 400 g de champignons mélangés (paris, shiitakés, cèpes)
- 1 citron vert non traité
- 1 bouquet de coriandre
- piment
- huile
- beurre
- 1 jaune d'oeuf
- poivre du moulin

Pour la sauce :

- 20 g de gingembre râpé
- 3 c.à.s de miel
- 3 c.à.s d'huile de sésame
- 3 c.à.s de sauce soja
- le jus d'une orange
- poivre du moulin
- 20 cl de fond de volaille
- graines de sésame



Préparation

Faites revenir la viande de tous les côtés dans une poêle avec de l'huile et réservez.

Dorez les échalotes, le gingembre et l'ail hachés dans un mélange huile et beurre, ajoutez les champignons coupés en dés, salez et poivrez. Ajoutez ensuite la coriandre ciselée, du piment et le zeste et le jus du citron à la fin.

Répartissez ce hachis froid sur la pâte feuilletée sans aller jusqu'au bord, posez le filet au centre, salez, poivrez, rabattez la pâte pour enfermer le filet en la collant au jaune d'oeuf délayé dans 1 cuillère à soupe d'eau. Posez le filet sur une plaque de cuisson, côté couture dessous, dorez-le à l'oeuf et faites-le cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 200°C.

Laissez reposer 5 minutes avant de le découper.

Faites caraméliser le miel, ajoutez ensuite tous les ingrédients de la sauce (sauf les graines de sésame que vous intégrerez à la fin) et laissez frémir 10 minutes. Servez la viande avec la sauce.

Astuces de chef



• Pour sortir le filet facilement du récipient de cuisson, servez-vous de deux cuillères en bois, pour éviter de le piquer. Il perdrait alors tout son jus.

• La pâte feuilletée perd ses qualités si vous la roulez en boule et l'étalez à nouveau. Vous pouvez, en revanche, empiler les chutes de pâte et les aplatir au rouleau à pâtisserie pour reconstituer le feuilletage. Avec ces chutes vous pouvez décorer votre filet en croûte d'étoiles, feuilles et autres formes ...